

# Frühlingsalat an Erdbeer-Pfefferminzdressing

## Zutaten Dressing ca. 200 ml

40 g Erdbeeren  
6 Pfefferminzblätter

2 TL Zitronensaft  
5 EL Orangensaft  
(frisch gepresst)  
3 EL Wasser  
1 TL Honig  
1 TL Aceto Balsamico  
3 TL Sojasauce

## Anleitung

Die Erdbeeren für das Dressing mit der Gabel fein zerdrücken. Die Pfefferminzblätter fein hacken.

Orangensaft, Zitronensaft, Wasser, Aceto Balsamico, Sojasauce, Honig vermischen.

Alles zusammenfügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional: Dressing ca 15 Minuten ziehen lassen, damit der Pfefferminzgeschmack sich entfalten kann.

## Zutaten Salat

Grüner Blattsalat  
Cherrytomaten  
Frühlingszwiebeln  
Frische Erdbeeren  
Kürbiskerne

Salat rüsten, Tomaten Halbieren, Frühlingszwiebeln schneiden und die Erdbeeren vierteln. Kürbiskerne nach Bedarf vor dem Servieren darüberstreuen.

Salat kurz vor dem Servieren anrichten.

